

PURÊ DE ERVILHAS

INGREDIENTES

300 g de ervilhas congeladas

1 cebola média picada

2 colheres (sopa) de manteiga

1/4 de xícara (chá) de água

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga em fogo médio, acrescente a cebola e a refogue até murchar

Acrescente as ervilhas congeladas, misture e tempere com sal e pimenta

Refogue por cerca de 5 minutos para descongelar e aquecer

Acrescente a água e deixe cozinhar por mais 2 minutos, até a ervilha ficar macia

Transfira as ervilhas (com o líquido do cozimento) para o copo do mixer (ou liquidificador) e bata até formar um purê

Prove e acerte o sal

Transfira para uma tigela e sirva a seguir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1709-pure-de-ervilhas.html>